

調理室を利用される方へ

調理室は、小学校の家庭科室程度の設備をイメージしてください。はじめて利用される方は、利用方法や調理道具についてご説明します。事前の下見をすることをおすすめします。

お持ちいただくもの

- ① ゴミ袋
- ② 排水溝用の水切りネット(流し台は4台あります)
- ③ 三角コーナー用の水切りネット
- ④ フキン
- ⑤ 台フキン

その他、必要な消耗品

※調理室内にある調理用具、食器類、せっけん、食器洗い用スポンジ、洗剤は、どうぞお使いください。(包丁は事務室で保管しています。利用する際は、お声かけください。)

片付けについて

皆さんに気持ちよく利用していただくため、衛生管理に努めています。次に挙げる事柄について、ご協力をお願いします。

- 使用した調理道具、食器類は、きれいに洗い、フキンでしっかりふき取った後、テーブルの上に並べておいてください。職員が点検をして、のちほど棚に戻します。
- ガスオーブンを利用した場合、オーブン皿を洗ってください。
また、内部のベタベタ汚れをふき取ってください。
- 排水溝・三角コーナーの細かなゴミも取ってください。
- ガス台周り、ガス台下を、ふき取ってください。
- 冷蔵庫などに食材の忘れ物がないか、確認してください。
- 床汚れは、軽く雑巾でふき取ってください。
- 使ったガス台・シンクのふたは、開けておいてください。
- ガスの元栓、水の元栓をしめてください。
- すべてのゴミはお持ち帰りください。

退室する際に全員で確認して、事務所職員の点検を受けてからお帰りください。